



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Alimentos y Propiedades Saludables

1. Denominación de la asignatura:

Alimentos y Propiedades Saludables

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

6739

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

optativo

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

M^a Luisa González San José, Manuel Pérez Mateo y Sara Alonso de la Torre



4.b Coordinador de la asignatura

M^a Luisa González San José

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

4º, primer semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

Adquirir conocimientos sobre: los requisitos que deben cumplir los alimentos para poder hacer en su etiquetado declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables; los constituyentes de los alimentos con mayor interés por sus propiedades saludables, compuestos bioactivos; y sobre el desarrollo tecnológico de productos con mayor valor nutricional y/o con posibles efectos saludables añadidos..

Desarrollar habilidades de integración de los conocimientos previos y de su aplicación en el desarrollo y comprensión del diseño de nuevos productos y de su explotación “saludable”.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

Conseguir que los estudiantes adquieran las competencias específicas indicadas, así como contribuir a complementar las competencias genéricas y transversales que han venido desarrollando durante el resto de sus estudios.



9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

i. Introducción.

i. Introducción.

Breve descripción y situación legislativa de las declaraciones nutricionales y de las propiedades saludables en los alimentos

ii. Constituyentes alimentarios y sus posibles usos como ingredientes “funcionales”

ii. Constituyentes alimentarios y sus posibles usos como ingredientes “funcionales”

Descripción de los principales constituyentes que pueden tener interés “funcional” por grupos: hidratos de carbono, proteínas, péptidos y otros compuestos nitrogenados, componentes grasos, fotoquímicos, probióticos, y otros.

iii. Efectos de los ingredientes “funcionales” en la salud

iii. Efectos de los ingredientes “funcionales” en la salud

Descripción de los efectos saludables de distintas categorías de alimentos, alimentos o algunos de sus ingredientes. Evidencias científicas y declaraciones permitidas según la normativa actual.

iv. Elaboración de alimentos con propiedades saludables y que cumplan requisitos de alegaciones nutricionales

iv. Elaboración de alimentos con propiedades saludables y que cumplan requisitos de alegaciones nutricionales

Tecnologías y estrategias tecnológicas aplicables para la obtención y preparación de ingredientes alimentarios con propiedades saludables.

Tecnologías y estrategias tecnológicas aplicables en la elaboración de alimentos con propiedades saludables y/o con alegaciones nutricionales permitidas.



9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Aranceta, J. y Gil, A., (2010) Alimentos funcionales y salud en las etapas infantil y juvenil., Médica Panamericana. , Aranceta, J. y Gil, A. Alimentos funcionales y salud en las etapas infantil y juvenil. Médica Panamericana. Madrid. 2010.,

Arnoldi, A. , (2004) Functional foods cardiovascular disease and diabetes., CRC Press. Boca Ratón,

Bagchi, Debasis y Lau, Francis , (2010) Genomics, proteomics and metabolomics in nutraceuticals and functional foods, Iowa University Press. ,

Guo, M., (2009) Functional foods: principles and technology, WOODHEAD,

Hurst WJ, (2008) Methods of analysis for functional foods and nutraceuticals , CRC Press,

McClements, D.J. y Decker, E.D., (2009) Designing functional foods: measuring and controlling food structure breakdown and nutrient absorption., Woodhead, Tonbridge,

Webb, G.P, (2007) Complementos nutricionales y alimentos funcionales , Acribia,

Webb, Geoffrey P., (2011) Dietary supplements and functional foods, Wiley-Blackwell,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

AESAN y EFSA, LEGISLACION ALIMENTARIA ESPAÑOLA Y EUROPEA consultable a través de la web de los organismos correspondientes, , Organismos pertinentes, Consultar web,

Varios, Abundante bibliografía en soporte electrónico y papel, Ubucat, Afortunadamente todos los años se adquieren nuevos ejemplares, consultar catálogo,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teoricas	G2 a 10, GL1 a 3, GL5 y GL6 y 7; A5, B1 y B3; C1 a C4	21	10	31
Clases Prácticas	G2 a 10, GL1 a 3, GL5 y GL6 y 7; A5, B1 y B3; C1 a C4	27	27	54
Seminarios y debates	G2, G4, G9	3	9	12



Trabajo autónomo y preparación pruebas evaluación	G3, G6, GL1 a 3, GL5 A 7; A5, B1 y B3; C1 a C4	0	50	50
evaluación en pruebas presenciales	G1 A 3, GL5 A 7; A5, B1 y B3; C1 a C4	3	0	3
Total		54	96	150

11. Sistemas de evaluación:

Condicionantes de la evaluación: Para poder superar la asignatura será necesario haber alcanzado al menos una puntuación de 4/10 en todas las actividades calificables.

Serán evaluables en segunda convocatoria todas las actividades evaluables. NO se podrán repetir, en su caso, actividades de laboratorio.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Evaluación continua: Portafolio individual y del grupo	30 %
Pruebas de conocimientos mínimos y su aplicación	40 %
Resolución supuestos prácticos	30 %
Total	100 %

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

La docencia de esta asignatura engloba clases teóricas magistrales, clases prácticas, seminarios, trabajos dirigidos individuales y dirigidos y tutorías académicas. Todas estas actividades se desarrollarán con el apoyo de recursos necesarios tanto audiovisuales como de los laboratorios del departamento responsable de la asignatura, en el que se dispone de todas las técnicas adecuadas para el análisis nutricional, de constituyentes y aditivos alimentarios, de sus actividades biológicas, planta de elaboración alimentos, etc.

Además se cuenta con el apoyo de la plataforma docente ubuvirtual y de todos los recursos electrónicos disponibles en la UBU como biblioteca on line, que complementan los recursos físicos.

Es de destacar que las bibliotecas de la UBU han sido reconocidas dentro de las 10 mejores de las Universidades españolas, y galardonadas recientemente con varios premios y han sido acreditadas.



13. Calendarios y horarios:

Por definir, ver el calendario oficial en la página la web de la Universidad
<http://www.ubu.es/titulaciones/es/cyta/informacion-academica/horarios-examenes>

14. Idioma en que se imparte:

Esta asignatura se impartirá inicialmente en castellano pero se utilizarán materiales de consulta y trabajo en inglés